

# PIPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **63**
- SRM **11.5**
- Styl **Red IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (60%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Caraamber	1 kg (20%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (20%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Marynka	30 g	10 min	10 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	5 min	7.1 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	WIÓRKI SUSZONE BURAKA	50 g	Gotowanie	10 min